

アニサキスのリスクプロファイル 目次（案）

概要

1. はじめに
2. 対象とする病原体（寄生虫）・食品の組合せ
3. 対象病原体（寄生虫）の関連情報
  - (1) 分類
  - (2) 種の同定
    - ①形態観察による分類
    - ②分子生物学的な解析による分類
  - (3) 形態・大きさ
  - (4) 生活環
  - (5) 運動性
  - (6) 不活化効果
    - ①冷凍条件
    - ②加熱条件
    - ③pH・塩分濃度等に対する抵抗性
    - ④その他
  - (7) 検出・同定方法
    - ①検出方法
    - ②同定法
    - ③その他
4. 対象病原体による健康被害解析
  - (1) 引き起こされる疾病の種類及び特徴
    - ① 臨床症状
    - ② 潜伏期間
    - ③ 発症率
    - ④ 症状持続期間
    - ⑤ 死亡事例等に関する情報
    - ⑥ DALYs
    - ⑦ 感受性集団
    - ⑧ 用量反応関係
    - ⑨ 治療・予防方法
  - (2) アニサキス食中毒
    - ① 食中毒発生状況
    - ② 食中毒の原因食品
    - ③ 食中毒の原因施設
  - (3) 対象食品の食品供給量

- (4) アニサキスの不顕性感染症
- (5) アレルギー
- 5. 食品の生産、製造、流通、消費
  - (1) 国内
    - ① 生産段階
    - ② 加工段階
    - ③ 流通・販売段階
    - ④ 輸入生鮮魚介類の汚染状況
    - ⑤ 消費
  - (2) 海外
    - ① 生産段階
    - ② 加工段階
    - ③ 流通・販売段階
    - ④ 消費
- 6. 対象寄生虫・食品に対するリスク管理の状況
  - (1) 国内
    - ① 厚生労働省
    - ② 農林水産省
    - ③ 都道府県等
  - (2) 海外
    - ① コーデックス委員会
    - ② 欧州委員会
    - ③～欧米等の情報(予定)
- 7. リスクを低減するために取り得る対策の情報
  - (1) 生産・加工段階
  - (2) 流通・販売段階
  - (3) 消費段階
- 8. リスク評価の状況
  - (1) 国内
  - (2) 海外
- 9. 問題点の抽出、今後の課題
  - <現状の整理>
  - <問題点の抽出>
  - <今後の課題>
  - <略語一覧>
  - <参照>